# PanPot sora-pan 取扱説明書

この度は当社製品をお買い上げいただき、ありがとうございました。
正しく安全にご使用いただくために、この説明書をよくお読みの上、
大切に保管してください。

SG CH・IH (財)製品安全協会認定製品
この製品はSGマーク認定製品です。SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

## ⚠注意　安全のために必ず守ってください

### ●用途にあった調理器具を使用する
この製品は調理用です。それ以外の用途ではご使用にならないでください。

### ●異常がないかを確認する
ご使用になる前に必ず各部に異常がないことを確認し、き裂、破損、へこみ、曲がり、緩みなどの異常がある場合にはご使用にならないでください。

### ●取っ手が焦げないよう火力を調整する
ご使用時には本体をコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調整してください。また、２口以上のコンロをご使用の場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、取っ手の向きにご注意ください。炎が取っ手にあたった状態でご使用になりますと、取っ手が加熱されヤケドの原因になります。また、取っ手の損傷により本体が脱落し、ヤケドやケガなど事故の原因にもなります。

※図は実際の製品形状と異なります

### ●空だきをしない
本体が変形または溶解し、ヤケドや火災の原因になります。また、ふっ素樹脂塗膜の損傷の原因にもなります。予熱の場合は加熱時間を1～2分ほどにしてください。長時間の予熱は空だきになります。なお、調理物の量が極端に少ない場合も空だきになります。

### ●取っ手も熱くなる場合があるので注意する
調理中、調理後は取っ手が熱くなっていることがありますので、ご注意ください。とくに乳幼児の肌に触れないよう十分ご注意ください。

### ●縁まで水等を満たした状態で使用しない
調理物の吹きこぼれでガスの火が消えることがあります。

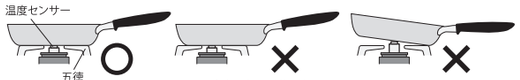
### ●料理を長時間入れたまま保存しない
腐食防止のため、長時間（一昼夜以上にわたり）調理物を入れたままにしないでください。

### ●ストーブの上で使用しない
調理物の入った本体の転倒、異常過熱などによるヤケドの原因になります。また、ストーブの上にのせたままの連続使用は空だきになりやすく、本体が変形または溶解し、ヤケドや火災の原因になります。
ふっ素樹脂塗膜の損傷、取っ手の損傷の原因にもなります。

Siセンサーコンロ（温度センサー付きガスコンロ）でご使用の際に

## ⚠注意　安全のために必ず守ってください

### ●不安定な状態で使用しない
コンロの温度センサーの頭部が本体底面の中央に密着するように置いて、安定した状態でご使用ください。
また、小さなフライパンや玉子焼器（目安として内径18cmより小さいもの）は、温度センサーに押されて傾いたり、すべったりすることがありますので、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
不安定な状態で使用すると、ヤケドや火災の恐れがあり危険です。



※図は実際の製品形状と異なります

電磁調理器（IHクッキングヒーター）でご使用の際に

## ⚠注意　安全のために必ず守ってください

### ●3kw以上の電磁調理器で使用しない
出力が強すぎるので、底面が変形したり、損傷したりする場合があります。

### ●適切な出力で使用する
火力（出力）は、「中」以下でご使用ください。とくに200Vの電磁調理器は、「強」（最高力）にすると短時間で空だき状態になり、底面が変形したり、損傷したりする場合があります。底面が変形すると温度コントロールが正常に働かなくなることがあり、火災の恐れもあり危険です。

### ●予熱を与えない
電磁調理器はスイッチを入れると、最大火力で急激に加熱します。ガスコンロで調理するときのように予熱を与えると空だきになりますので、予熱は与えないでください。とくに少量の油を引いて加熱すると、短時間で発火点に達して引火する恐れがあり、危険です。調理の際は、すぐに調理を始められるように準備を整えてから、スイッチを入れるようにしてください。また、スイッチを入れてから、すぐに火力を「中」以下に調節してください。

## お使いいただく前に
●本体にシールが貼ってある場合には、シールをはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、除光液（マニキュア落とし）、または市販のシールはがし液をご利用ください。
●はじめてご使用になるときには、中性洗剤でよく洗い、乾かしたあと、薄く油を引いてから調理してください。
●品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合は、ご使用にならないで、お買い求めのお店、または弊社までご連絡ください。

## 使用上ご注意いただきたいこと
●コンロにのせるとき、のせ方や五徳の形状によっては本体が転倒することがありますので、安定した状態でご使用ください。
●金属製ですので、電子レンジでご使用にならないでください。
●オーブンでご使用にならないでください。取っ手が損傷します。
●取っ手やツマミがネジ止めの場合、加熱・冷却の繰り返しにより、ネジがゆるむことがあります。そのままご使用になりますと本体やフタが脱落し、ヤケドやケガなど事故の原因になりますので、ネジを締め直してからご使用ください。
●樹脂製、木製の取っ手やツマミは使用により劣化します。
樹脂製の場合、変色やふくれ、ひび割れが生じることがあり、木製の場合、焼け焦げやひび割れが生じることがあります。脱落によるヤケドやケガなど事故の原因になりますので、ふくれ、焼け焦げ、ひび割れなどが生じた場合には、ご使用にならないでください。
●天ぷらなどの揚げ物料理には、ご使用にならないでください。油に引火して火災の原因となる恐れがあります。

電磁調理器（IHクッキングヒーター）で
## 使用上ご注意いただきたいこと
●電磁調理器の機種によっては正しく作動しないことがあります。
●電磁調理器に付属の電磁調理器の取扱説明書をよくお読みください。
●天ぷらなどの揚げ物料理には、ご使用にならないでください。油に引火して火災の原因となる恐れがあります。
●フライパンは天板（トッププレート）にあるヒーター表示の中心に置いてください。加熱用のコイルは、ヒーター表示に合わせて配置されていますので、中心からずれた位置にフライパンを置くと、加熱の効率が悪くなり、電力を無駄に消費することになります。
●効率よく加熱するために、フライパンの底に付いた水滴等をきれいにふき取ってから天板（トッププレート）に置いてください。
●底が変形したフライパンはご使用にならないでください。電磁調理器に内蔵されているセンサーが正常に作動しなくなったり、電磁調理器の回路に負荷をかけたりする恐れがあります。
●調理中に振動音（ジー、ブーン）が聞こえることがありますが、電磁調理器とフライパンの振動が共鳴することで生じた音ですので、故障ではありません。気になるときにはフライパンの位置を変えたり、火力を調整したりしてください。
●フライパンをあおったり、ゆすったりするときは必ず、天板（トッププレート）から離した状態で行ってください。フライパンが天板に触れた状態で行うと、天板に傷が付いたり、フライパンから生じたアルミ粉が天板を汚したりすることがあります。

## 使える熱源
IH 100V・200V 電磁調理器　ハロゲン　ラジエント　シーズ　エンクロ　ガス

## 長くお使いいただくために
●ふっ素樹脂塗膜を長持ちさせるためにも、できるだけ中火以下の火力でご使用ください。
●ふっ素樹脂塗膜にキズがつきますので、金属ヘラなど金属製器具をご使用にならないでください。なお、「金属ヘラ対応」の製品で金属製器具をご使用になる際は、角の丸いなめらかなものをご使用ください。
●熱した本体に冷水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。本体が変形することがあります。
●酢など酸性のもの、アク抜き用重曹などアルカリ性のものをご使用になることは、出来るだけ避けてください。止むを得ずご使用になられた場合には、変色や腐食の原因になりますので、調理後すみやかに中性洗剤で洗ってください。
●調理に際しては、ご使用ごとに薄く油を引いて調理していただくと、こびりつきにくさが一層長持ちします。

## お手入れについて
●万一焦げついてしまったときには、焦げつきをナイフなど金属製の固いものでこすらないでください。キズがついて腐食の原因となります。
焦げつきは、水やお湯に浸して柔らかくしてから中性洗剤を含ませたスポンジでこすり取ってください。
●ご使用後は中性洗剤をつけたスポンジでよく洗い、流水でよくすすいで、水気をふき取り、乾燥させてください。その際、ガス器具や電磁調理器等の調理器で加熱しないでください。空だきになり危険です。
●お手入れの際、スチールタワシ、アルカリ性洗剤（漂白剤、食器洗い 機用洗剤など）、クレンザーはご使用にならないでください。
●食器洗い機での洗浄は行わないでください。

## 品質表示
○表面加工
［内　面］ふっ素樹脂塗膜加工
［外　面］焼付塗装
○材料の種類
［本　体］アルミニウム合金（底の厚さ 4.3mm）
［はり底］ステンレス鋼（クロム 18％）
［取っ手］フェノール樹脂
○寸法　下表に記載

| 製品名 | 品番 | 底の厚さ(mm) | 寸法(cm) |
|---|---|---|---|
| sora-pan 20cm | AP-0181 | 4.3 | 20 |
| sora-pan 24cm | AP-0198 | 4.3 | 24 |
| sora-pan 28cm | AP-0204 | 4.3 | 28 |

PanPot
PanPot株式会社
東京都三鷹市下連雀 8-2-24
TEL 0422-70-2731
WEB www.panpot.jp

2013.03